

材料を混ぜて
スイッチオン！



炊飯器で作る 簡単ケーキ にチャレンジ！

vol.12 かぼちゃのチーズケーキ

《材料》 1回分

かぼちゃ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1/8コ	タマゴ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2コ
クリームチーズ・・・・・・・・・・・・・・・・	200g	生クリーム・・・・・・・・・・・・・・	200ml
グラニュー糖・・・・・・・・・・・・・・・・	90g	薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・	大さじ1

《準備》

- (1) クリームチーズは ボウルに入れ、室温に戻しておきます。
- (2) タマゴは 室温に戻し、よく溶きほぐしておきます。
- (3) 炊飯釜にバター（分量外）を塗ります。

《作り方》

- ① かぼちゃは2～3cm角に切って水をふりかけ、ラップに包んで電子レンジで加熱します。竹串が通るくらい やわらかくなれば、フォークで粗めにつぶして 冷まします。
- ② クリームチーズを ゴムベラで なめらかな状態にし、グラニュー糖を加え混ぜます。
- ③ 溶きほぐしたタマゴを少しずつ加え、泡立て棒で混ぜ、生クリームも加え混ぜます。
- ④ 薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ⑤ 粉気がなくなれば、①のかぼちゃを加え、ゴムベラで混ぜます。
- ⑥ 準備（3）の炊飯釜に生地を流し入れ、「炊飯」スイッチを押します。
- ⑦ スイッチが切れたら、ふたを開け、竹串を刺します。生地がついてこなければOK！焼き上がれば、炊飯釜を取り出し、粗熱がとれるまで そのままの状態です。*生焼けの場合は、もう一度「炊飯」のスイッチを押して 再加熱しましょう。（5～10分が目安です）
- ⑧ ケーキが冷めれば、炊飯釜の上にアミをおいて ひっくり返し、アミの上で冷まします。

焼き上がって すぐのケーキは とってもやわらかく、生地がくずれやすいので、粗熱がとれるまで 炊飯釜の中に入れ、冷めてから取り出しましょう。



みんなの大好きな「チーズケーキ」のレシピは いっぱいありますが、今回はかぼちゃの皮も加え、栄養をギュッと閉じ込め、見た目も鮮やかなケーキに仕上げました。また、炊飯器スイーツは、材料を混ぜて スイッチを押すだけの手軽さがおススメ♪ 後片付けが楽なのも 魅力ですね！ お子様のおやつや、女子会の手作りスイーツなどに 是非 お試しください！